

Wissenswertes für unsere Gäste

Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau ist ein Angebot von pro mente OÖ, das erste und einzige Inklusionshotel in Österreich, mit dem Ziel, Menschen mit psychischen und psychosozialen Beeinträchtigungen sinnstiftende und somit gesundheitsfördernde und inklusive Beschäftigungsmöglichkeiten anzubieten. Damit fördern wir die Verbesserung und Stabilisierung der gesundheitlichen Situation der Teilnehmer*Innen durch Teilhabe am Leben sowie Schutz vor Isolation, Vereinsamung und Ausgrenzung.

Unter fachlicher Anleitung haben ca. 40 Personen mit psychischen und/oder sozialen Beeinträchtigungen gute Rahmenbedingungen, um in den Bereichen Küche, Service, Haustechnik, Etage, Mini Markt und Rezeption mitzuarbeiten.

Sie, als unser Gast, investieren somit mit jeder Konsumation in nachhaltigen sozialen Mehrwert und in regionale Produkte!

**Guten Appetit wünscht,
Margarete Durstberger**
(Leitung Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau)
& Team

Öffnungszeiten Schlossrestaurant vom 1. Mai bis 30. September

Montag bis Samstag von 09:00 bis 22:00 Uhr
Sonntags von 09:00 bis 18:00 Uhr

vom 1. Oktober bis 30. April

Montag bis Samstag von 09:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag und Feiertag von 09:00 bis 16:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

vom 1. Mai bis 30. September

Montag bis Samstag 11:00 bis 19:45 Uhr
Sonntags von 11:00 bis 14:00 Uhr

vom 1. Oktober bis 30. April

Montag bis Samstag von 11:00 bis 19:45 Uhr
Sonntag und Feiertag von 11:00 bis 14:00 Uhr

**Bei Feiern und größeren Veranstaltungen verändern wir nach Bedarf unsere
Öffnungszeiten!**

Genuss an der Donau

„Suppen“

Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch (A,G,F,L,O)

mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons

€ 6,90

Kräftige Rindssuppe mit frischem Schnittlauch (A,C,F,G,L,O)

wahlweise mit

hausgemachten **Frittaten**,

Altwiener **Grießnockerl** oder

flaumigem **Leberknödel**

€ 5,30

„Salate“

Frühlingsalat (A,G,F,L,M,O)

Knackige Blattsalate garniert mit Kuhmilchkäsebällchen von Königseder-Kinikas

dazu hausgemachte Vitalchips und Bärlauch-Sauerrahm

€ 15,30

„Wesenufer Salat“ (A,C,G,F,L,M,O)

Frische hausgemachte gemischte Salate, sowie knackige Blattsalate

mariniert mit Joghurdressing **wahlweise mit gegrillten Putenstreifen** (A, G,L,M,O)

€ 16,20

oder

mit hausgemachten **Erdäpfel-Bärlauch-Laibchen** (A,C,G,F,L,M,O)

€ 14,90

Gebackene Brust vom österreichischen Hendl (A,C,G,F,L,M,O)

an Erdäpfelsalat und knackigen Blattsalaten, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl

dazu geröstete Kürbiskerne

€ 17,20

Kleiner gemischter Salat (A, G, M, O)

hausgemachte gemischte Salate sowie knackige Blattsalate mariniert mit Hausdressing

€ 6,40

**Gerne servieren wir Ihnen zum Salat frisches Gebäck von der
Bäckerei Rathmayr aus
St. Agatha.**

Semmel (A,F)

€ 2,10

Salz- oder Vollkorngebäck (A,F,G,H,N)

€ 3,00

„Hauptgerichte“

Zart Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (vom Rind aus der Region) (A,G,L,O)
dazu Speckfisolen, kräftiger Jus und knusprige Sauwald-Braterdäpfel
€ 24,80

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,F,O)
vom **Schweinerücken** oder von der **Putenbrust** aus Österreich in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel und Wildpreiselbeeren
€ 17,20

Zart rosa gebratene Lammkoteletts (A,G,L,O)
An mediterranem Tomaten-Gemüseragout und cremigem Polenta
€ 23,90

„Für unsere kleinen Gäste“

Kinderschnitzel von der Pute (A,C,F,G,O)
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 10,90

„Fischgerichte“

Filet vom Zander (A,C,D,F,G,L,M,O)
knusprig gebraten, serviert mit Sauwald-Petersilienerdäpfel,
zerlassener Kräuterbutter und buntem Beilagensalat
€ 24,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet (A,D,G,L,O)
an cremigem Bärlauch Risotto, dazu Ofentomaten, frisch gehobelter Asmontekäse und Gartenkräuter
€ 23,90

„Vegetarische Gerichte“

Tagliolini (A,C,G,F,H,L,O)
geschwenkt in Bärlauch-Rahmsauce, dazu Ofentomaten und grünem Salat
€ 12,90

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln (A,C,G,L,O)
geschwenkt in knackigem saisonalem Pfannengemüse, überbacken mit regionalem Schärddinger Käse,
dazu frische Gartenkräuter
€ 17,80

Hausgemachte Bärlauchknödel (A,C,G,F,L,O)
gefüllt mit Mozzarella, serviert auf Tomatensauce, garniert mit Gartenkresse
€ 17,50

Gerne bereiten wir von den Hauptspeisen kleinere Portionen zu (abzüglich € 1,00).

„Kleine Gerichte“ für den Hunger zwischendurch

Käsebrot vom Schärdinger Affineur (A,C,G,F,H,O)
serviert auf Roggenmischbrot, fein garniert
€ 9,10

Frankfurter oder **Debreziner** (A,F,G,M)
mit Senf, Kren und Gebäck
€ 5,90

„Desserts“ und „Eis“ (Bio-Eis von Familie Stadler aus Putzleinsdorf)

Marillenpalatschinke (A,C,G,O)
gefüllt mit hausgemachter Marmelade von Marillen aus der Scharten (1 Stück)
€ 4,50

Hausgemachter „Schokohupf“ (warmer Schokokuchen) (A,C,E,F,G,H,O)
serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
€ 10,30

Eispalatschinke (A,C,G,O)
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers, garniert mit frischen Früchten (1 Stück)
€ 10,30

Gemischtes Eis (A,C,F,G,H,O)
Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet
Schlagobers
Garniert mit Hohl-Hippen, Mikado und Pistazien
€ 7,50

Bananensplit (A,C,F,G,H,O)
mit Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Mandeln, Hohl-Hippen und Pistazien
€ 10,20

Kindereis (A,C,F,G,H,O)
Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schokoladensauce und Schlagobers,
garniert mit Waffel-Herzen, Smarties und Pistazien
€ 5,10

Eissorten je Kugel

€ 1,90

Vanilleeis (c,g,o)

Schokoladeneis (c,g,o)

Erdbeersorbet (vegan) (o)

Zitronensorbet (vegan) (o)

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes, hausgemachtes Mehlspeisenangebot.

Unsere Service-Mitarbeiter*Innen informieren Sie gerne über unser Angebot.

Kuchen mit Creme

€ 4,60

Kuchen

€ 4,20

Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Sie sind es wert, dass achtsam und verantwortungsbewusst mit ihnen umgegangen wird!

**Deshalb achten wir im gesamten Hotelbereich auf einen guten Umgang mit Lebensmittel!
Wir bedanken uns bei unseren Gästen für das Mitwirken, die „Mutter Erde“ dabei zu unterstützen, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu halbieren!**



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH



Getränkeangebot

Aperitif

Vermouth Martini Dry	4cl	€	4,90
Campari mit Orangensaft	3cl	€	5,20
Campari mit Soda	3cl	€	4,90

Glas Sekt (O)	0,1l	€	3,80
Glas Prosecco (O)	0,1l	€	4,20

Donauperle-Birnenfrizzante (O)	0,1l	€	4,20
Aumüller / Obermühl an der Donau (O)			

Holundermost „Homo“ (O)	0,33l	€	4,50
Penzinger / Esternberg			

Bitte beachten Sie auch unsere Wein-und Barkarte!

Biere

Fassbiere

	Alkoholgehalt / Stammwürze				
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,3l	€	4,70
Baumgartner Märzen/Radler (A)	5,1% Vol.	12,2°	0,5l	€	5,20
Wenzl Stammtisch Hopfen (A)	5,5% Vol.		0,3l	€	4,70
Wenzl Stammtisch Hopfen (A)	5,5% Vol.		0,5l	€	5,20

Spezialbier nach Saison

unsere Service Mitarbeiter informieren Sie gerne

Flaschenbiere

Baunti (A)	5,0% Vol.	12,0°	0,3l	€	4,70
------------	-----------	-------	------	---	------

Baumgartner Weizen

hell/dunkel (A)	5,4% Vol.	12,8°	0,5l	€	5,20
alkoholfrei (A)	0,0% Vol.		0,5l	€	5,20

Alkoholfrei

Baumgartner alkoholfrei naturtrüb (A)	0,0% Vol.		0,5l	€	4,80
---------------------------------------	-----------	--	------	---	------

Trappistenbiere Engelszell

Nivard hell (A)	5,5% Vol.	12,8°	0,33l	€	5,00
Benno (A)	6,9% Vol.	14,7°	0,33l	€	5,40
Gregorius dunkel (A)	9,7% Vol.	21,5°	0,33l	€	6,40

Spritzige Erfrischungen mit Alkohol

Gespritzter weiß/rot ₍₀₎	0,25l	€	4,00
	0,50l	€	6,20
Sommerspritzer weiß/rot ₍₀₎	0,25l	€	3,90
	0,50l	€	5,90
Aperol-Sekt 4cl ₍₀₎	0,25l	€	8,20
Aperol-Spritzer 4cl ₍₀₎	0,25l	€	7,50
Hugo ₍₀₎	0,25l	€	6,80

Most

Donautaler Mostkellerei Aumüller

Apfel-Birnen-Most	0,3l	€	3,80
	0,5l	€	4,50
gespritzt mit Soda	0,30l	€	4,00
	0,50l	€	4,60

Sekt / Frizzante / Prosecco

Donauperle Birnenfrizzante	0,7l	€	28,00
Pink Secco Eschböck Hörsching	0,2l	€	6,80
Prosecco Testa Verde	0,7l	€	28,00

Kalte Getränke Alkoholfrei

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€	3,80
Römerquelle Mineralwasser prickelnd	1l	€	6,90

Soda	0,25l	€	1,80
	0,50l	€	3,00
Frisch gepresste Zitrone	2cl	€	0,50

Raureif (Verjus und Vogelbeere)	0,33l	€	4,60
--	-------	---	------

Jugendgetränk

Hollerkracherl (Soda mit Hollunderblütensirup)	0,5l	€	3,20
--	------	---	------

Säfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- oder Multivitaminsaft	0,25l	€	3,60
gespritzt mit Soda	0,50l	€	4,90

Mairinger – Marille, Zwetschke oder Erdbeer pur	0,20l	€	3,90
gespritzt mit Soda	0,50l	€	5,20

Bio-Säfte Penzinger / Esternberg

Bio-Apfel naturrüb	0,25l	€ 3,90
Bio-Apfel-Holler	0,25l	€ 3,90
Bio-Apfel-Sauerkirsch	0,25l	€ 3,90
gespritzt mit Soda	0,50l	€ 5,20

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola zero (enthält Koffein)	0,33l	€ 4,00
Fanta	0,33l	€ 4,00
Spezi (enthält Koffein)	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,40
Almdudler	0,25l	€ 3,60
Tonic Water Lobsters	0,20l	€ 4,10
Bitter Lemon Schweppes (chininhaltiges Getränk)	0,20l	€ 4,10
Red Bull (enthält Koffein)	0,25l	€ 4,80

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten von Lavazza

Verlängerter		€ 3,70
Cappuccino mit Milchschaum (G)		€ 4,20
Cappuccino mit Schlag (G)		€ 4,60
Latte Macchiato (G)		€ 4,20
Espresso klein		€ 3,70
Espresso groß		€ 4,20
Espresso Macchiato (G)		€ 3,70

Hornig Bio-Tee/Mühlviertler Bergkräuter

im Kännchen serviert

Schwarztee		€ 3,90
Grüntee		€ 3,90
Früchte		€ 3,90
Kräuter		€ 3,90
Kamille		€ 3,90
Pfefferminze		€ 3,90

EZA FAIRTRADE Trinkschokolade

Bio-Trinkschokolade (A,C,G,H,L,O,P)		€ 4,00
Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers (A,C,G,H,L,O,P)		€ 4,40

Spirituosen

Averna - Siciliano Amaro	2cl	€ 4,90
	4cl	€ 6,30
Ramazotti	2cl	€ 4,90
	4cl	€ 6,30
Whisky Lagavulin	4cl	€ 9,50
Whisky Ballantines	4cl	€ 6,80
Otard Cognac	2cl	€ 5,40
Asbach Uralt	2cl	€ 4,80
Olmecca Tequila	2cl	€ 4,40
Myers Rum	2cl	€ 4,40
Ron Zacapa Centenario "23 Anjos"	4cl	€ 12,80
Havanna Club	2cl	€ 4,40
Grappa Nonino	2cl	€ 4,50
Bombay dry Gin	2cl	€ 4,40
Baileys _(G)	2cl	€ 4,50
Hämmerle Williams / Marille	2cl	€ 4,90
Gölles Hirschbirne	2cl	€ 4,90

Regionale Schnäpse

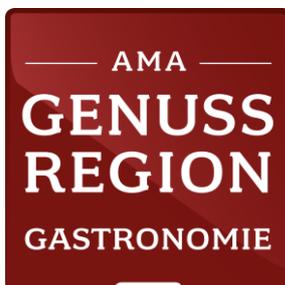
Brennerei Widegger Esternberg

Williamsbirne	40 Vol.%	2cl	€ 4,20
Zwetschenbrand	40 Vol.%	2cl	€ 4,20
Ananasgeist	36 Vol.%	2cl	€ 4,20
Orangengeist	40 Vol.%	2cl	€ 4,20
Himbeergeist	37 Vol.%	2cl	€ 4,20
Haselnussgeist	37 Vol.%	2cl	€ 4,20
Vogelbeerbrand	40 Vol.%	2cl	€ 8,70
Sauwaldwodka		2cl	€ 4,90
Engelszeller Magenbitter / Granatapfellikör		2cl	€ 3,30

Mixgetränke / Schauen Sie auch in unsere Regionale Barkarte

Mei-Dschin Tonic	€ 8,50
Wodka-Lemon	€ 5,80
Captain Morgan-Cola	€ 5,80

Auf Wunsch reichen wir Ihnen 100% biologisch abbaubare Strohalme zu ihren Getränken!



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Schwein & Rindfleisch: aus Österreich über Fleischerei Moser – Sigharting

Brot & Gebäck: Bäckerei Rathmayr – St. Agatha

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel - Schärdinger

Käse: Königseder (Kinkas) – Eschenau, Stift Engelszell, Huber – St. Ägidi

Kabernossi: Lamberg- ST. Agatha

Eier aus biologischer Haltung: Biohof Weisshäupl - Haibach

Gemüse: Lackner - Eferding

Erdäpfel: Sauwald Erdäpfel-St

Bio-Eis Stadler, Putzleinsdorf

Bio-Säfte: Penzinger - Esternberg,

Säfte: Mairinger Wartberg obder Aist

Sirup Anbau: ATZ Seidl Bräu Steyer

Bio-Weine: Bio-Weine: Gernot Leitner Gols, Neusiedlersee -Kloster am Spitz Purbach Neusiedlersee-Hügelland, -Alexander Zahel-Wien- Weingut Neumeister Straden Vulkanland -Weingut Feiler Artinger Rust Neusiedlersee-Hügelland -Paul Achs, Glos, Neusiedlersee -Helmuth Renner Glos Neusiedlersee -Gernot Heinrich, Glos Neusiedlersee

Birnenfrizzante und Most: Donautaler Mostkellerei-Erich Aumüller

Spirituosen: Wiedegger - St. Roman

Trapistenbiere: Stift Engelszell

Sauwald-Wodka: Baminger - St. Ägidi

Immer auf dem Laufenden sein? Dann folgen Sie uns auf:



@hotelwesenufer /



hotel_wesenufer